Receta de Ensalada Campesina

22 Jul 2015

Buenos días a tod@s, como seguimos teniendo unos días con temperaturas bastante altas, pues nos apetece comer platos fresquitos, por eso para hoy os dejo una nueva receta de una ensalada muy apropiada para estos días estivales.

Ingredientes

- Patatas (tres o más según comensales)
- Cebolleta (una o dos)
- Pimiento verde y Rojo (uno de cada)
- Tomate (uno o dos medianos)
- Remolacha cocida (al gusto)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal (al gusto)
- Perejil picado (opcional)

Modo de Preparación

1. Hervir las patatas con piel en una cacerola con agua y sal, no cocer demasiado para que no se deshagan
2. Pelarlas y cortar en cuadraditos y colocar en una fuente grande y plana
3. Cortar los pimientos y la cebolleta en tiras y añadir a las patatas
4. Partir el tomate y la remolacha en cuadraditos y poner encima de las patatas
5. Aliñar con aceite de oliva, vinagre y sal y espolvorar perejil picado
6. Dejar reposar en el frigorífico hasta la hora de consumir
7. Servir fresquita y.....buen provecho!!!